

# Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2014



Prix du produit :

**360,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2014

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schoenenbourg

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: riesling

## Description brève du produit :

Le Grand Cru Schoenenbourg produit d'excellents vins de garde, développent des arômes et saveurs puissants et riches, avec une très légère sucre résiduel, surtout après avoir sagement patienté dans les caves du domaine jusqu'à mi-2025. Le savoir-faire Trapet ajoute un caractère unique à ce Cru resté abordable pour un Grand Alsace.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2014

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 :** 15,5/20. Large, notes de fruits exotiques. Belle ampleur en bouche, aspect demi-sec.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, juin. 2017) : 94/100. *The 2014 Schoenenbourg Riesling is very clear, deep, pure and fresh on the nose, very concentrated but still young and reduced in its aromatic expression. This nose reminds me of a quarry populated by trucks and diggers. Full-bodied, round, pure, fresh and elegant with an impressive concentration and firm structure, this is an enormously complex Schoenenbourg with tight tannins and a very long and promising finish. A great dry Riesling! Drink 2019 - 2035.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc sud et sud-est du coteau du Schœnenbourg entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Ce lieu-dit d'une superficie de 53,40 ha est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

Sur le Schœnenbourg, le Riesling est roi. le Muscat et le Pinot Gris aussi y réussissent à merveille.

Réputés depuis le Haut Moyen-Âge, les vins du Schœnenbourg furent célèbres dans tous les pays d'Europe du nord dès le XVIème siècle. Le cartographe suisse Merian le mentionne en 1663 : «*Le Schœnenbourg où pousse le vin le plus noble de ce pays...».*

Voltaire en posséda plusieurs arpents.

Les Grands Crus Schœnenbourg, excellents vins de garde, développent des arômes puissants et riches. le microclimat du terroir est particulièrement adapté aux prestigieuses Vendanges tardives et Sélections de Grains nobles.

Surface de 220 ares, production de 6000 bouteilles